

Wirtshaus Wilder Mann

Herzlich
WILLKOMMEN

Uschi Winiker und s`Wöude Team

Wir freuen uns Sie heute bei uns im «Wöude» zu begrüßen.
Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen.

Wir pflegen eine frische, saisonale & traditionelle Küche.

**«Geniessen Sie schon jetzt unsere Frühlings-Gerichte
auf unserer schönen Gartenterrasse direkt an der Sure»**

Das Küchenteam:

Ralf Nauroth, Mirjam Kurmann, Silvio Portmann,
Lydia Wicki, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

- | | |
|----------------|---|
| Fleisch | ✓ Viandus, Sursee
✓ Rottal Metzgerei, Ruswil
✓ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg |
| Fisch | ✓ Felchen: Familie Hofer, Sursee
✓ Seinet Comestibles, Luzern |
| Eier | ✓ Familie Kunz, Schwarzenbach |
| Gemüse | ✓ Mundo AG Rothenburg
✓ Saisonfrüchte aus der Region |

Deklaration: Schweine-, Poulet-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Lamm und Pferd stammen aus Neuseeland. Pouletgeschnetzeltes und Chicken Nuggets stammen aus Brasilien und können mit Hormonen und Antibiotika und / oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier stammen aus der Bodenhaltung der Familie Kunz, Schwarzenbach

Wirtshaus Wilder Mann

Frühlingsmenu

Feine Bärlauchterrine
mit Salatbouquet an Bärlauch-Dressing*

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
fein geschnittene Bündnerfleischstreifen
Sahnehaube

Kalbsgeschnetzeltes «Chef»
mit grünem & weissem Spargel an Bärlauchsauce
serviert auf Fettuccine Nudeln

oder

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee
im schwarzen Pfeffermantel auf Limonensauce
mit Trockenreis & Frühlingsgemüse

Dessertvariation «Wöude»
mit vielen süssen Köstlichkeiten

oder

Käsevariation von nah & fern

5- Gänge Menü: Fr. 68.00

4-Gänge Menü: Fr. 58.00

3-Gänge Menü: Fr. 48.00

*= *gluten- und laktosefrei*

Wirtshaus Wilder Mann

Frühlingszeit ist Spargelzeit

Unsere Gerichte mit frischen Spargeln servieren wir Ihnen ab Anfang April bis Mitte Juni.

Spargelcremesuppe mit feinen Bündnerfleischstreifen mit Sahnehaube & Spargelstückchen	Fr. 10.50
Spargelrisotto «Mirjam» von grünen & weissen Spargeln garniert mit einem Rauchlachsroschen	Fr. 22.50
Blätterteigpastetchen «Wöude» mit feinem Spargelragoût aus weissen & grünen Spargeln an Bärlauchsauce serviert mit Reistimbale	Fr. 24.00
Der Klassiker: Duett von grünem & weissem Spargel an Sauce nach Wahl: Hollandaise – Bearnaise – braune Butter serviert mit neuen Bratkartoffeln - begleitet von Bündner Rohschinken + Fr. 8.50 - begleitet von Walliser Trockenfleisch + Fr. 8.50	Fr. 24.50
«Spargel – Cordon bleu» (vom Schweinsnierstück) mit Cantadou, Spargeln & Rohschinken gefüllt dazu sämiges Weissweinsrisotto - Cordon bleu mit Kalbfleisch Aufpreis Fr. 8.50	Fr. 33.50
Kalbsgeschnetzeltes «Chef» mit grünem & weissem Spargel an Bärlauchsauce serviert auf Fettuccine Nudeln	Fr. 36.00
<u>Süßes aus der Dessertküche:</u> Unser hausgemachtes Erdbeer-Mousse im Gläsli	Fr. 6.50

Wirtshaus Wilder Mann

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauch-Dressing*	Fr. 8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauch-Dressing*	Fr. 9.50
Frühlings-Salatbouquet mit feiner Bärlauchterrine & an Bärlauch-Dressing*	Fr. 14.50
Blattsalatvariation «Wöude» an Bärlauch-Dressing* mit gebratenen Yakitori-Satay Spiesschen	Fr. 16.00
Tatar «Wöude Ma» fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50

Aus der Suppenschüssel

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Kräuterflädli	Fr. 9.50
Spargelcremesuppe mit feinen Bündnerfleischstreifen mit Sahnehaube & Spargelstückchen	Fr. 10.50
Grüne Thai-Currysuppe mit asiatischem Gemüse-Mix & grillierten Yakitori-Satay Spiesschen	Fr. 12.00

*= Unser Bärlauch-Dressing ist gluten- und laktosefrei

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 21.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 24.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln & Gemüse garnitur	Fr. 28.00 mit Kalbfleisch Fr. 34.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 33.00
Rindsentrecôte «Madagaskar» an rassisger grüner Pfeffersauce Gemüse garnitur und Fettuccine Nudeln	Fr. 36.00

Fangfrischer Fisch aus der Region

Felchenfilets aus dem Sempachersee mit gebratenen Mandeln Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	Fr. 33.50
--	-----------

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 31.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Gemüse garnitur und Rösti Kroketten	Fr. 31.00

Wirtshaus Wilder Mann

Aus der vegetarischen Küche

Frühlings Gemüseteller «Wöude» Fr. 23.50
verschiedene marktfrische Saisongemüse
dazu gebackene Röstitaschen mit Quarkfüllung

«Care Mezzelune» * Fr. 23.50
gefüllte Teigwaren mit Tomate & Mozzarella
geschwenkt in Olivenöl mit frischem Rucola
*= *gluten- und laktosefrei*

Unsere Fitness- oder Sportlerteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit frisch zubereiteten Salaten (Fitness) oder gegartem Saisongemüse (Sportler) serviert.

Fitness- /Sportlerteller mit:

-	Cordon Bleu «Wöude»	Fr. 31.00
-	Cordon Bleu «Feuerwehr»	Fr. 31.00
-	Paniertem Schnitzel vom Schweinsnierstück	Fr. 25.50
-	Pouletbrüstchen	Fr. 28.00
-	Rindsentrecôte 200 gr.	Fr. 35.00
-	Röstitaschen mit Quarkfüllung	Fr. 23.50
-	Schweinssteak 200 gr.	Fr. 26.50
-	Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce	Fr. 25.00
-	Kalbsschnitzel nature oder paniert	Fr. 35.00

Wirtshaus Wilder Mann

Kalte Gerichte und Snacks

Beef Tatar	mini	Fr. 19.50
Fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi	Fr. 29.50
Salatteller mit Ei		Fr. 18.00
Wurstsalat einfach		Fr. 12.50
Wurstsalat garniert		Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr. 14.00
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 19.00
Thonsalat einfach		Fr. 12.50
Thonsalat garniert		Fr. 18.00
Bündner Trockenfleisch Teller		Fr. 22.50
Zobig Teller		Fr. 19.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		
«Wöude-Teller»		Fr. 19.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert		
Käseteller	klein	Fr. 12.00
	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit Pouletbrüstli		Fr. 15.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 15.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 7.80
Sandwich		Fr. 7.80
wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 9.80
mit Bündnerfleisch		
Chicken Nuggets	130gr	Fr. 9.80
mit Sweet-Chillisaucе	180gr	Fr. 13.80
Zanderfilet im Bierteig	130gr	Fr. 9.80
mit Tartar Sauce	180gr	Fr. 13.80